



KICHERERBSENPÜREE UND SALZZITRONEN

150 g getrocknete Kichererbsen, 2 Zwiebeln, 1 Bund frischer Thymian oder getr. Thymian, etwas Meersalz, 1 Knoblauchzehe, 1/2 TL Kurkuma, 1/2 TL Paprikapulver, 1 Salzzitrone* (am besten selbstgemacht), 3 EL Olivenöl, 1 Bio-Zitrone

Hinweis: Die Zubereitung dauert länger als einen Tag, da die Kichererbsen über Nacht eingeweicht werden müssen.

Kichererbsen verlesen und über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am folgenden Tag Kichererbsen abgießen, mit Wasser bedeckt aufkochen.

1 Zwiebel schälen, in Spalten schneiden, mit 2–3 Zweigen Thymian zu den Kichererbsen geben. Kichererbsen weich garen.

In den letzten ca. 15 Minuten der Garzeit kräftig salzen. Übrige Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Etwas Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Gewürze zugeben und anrösten, bis sie beginnen zu duften. Gegarte Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen. Evtl. etwas Kochwasser für das Püree auffangen. Einige Kichererbsen für die Deko beiseite stellen.

Die Salzzitrone fein würfeln. Frische Zitronen heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen.

Kichererbsen in einen leistungsstarken Mixer oder Mixbecher geben.

Zwiebel-Würz-Mix zugeben und alles fein pürieren. Dabei das Olivenöl untermixen. Falls das Püree zu fest ist, etwas von der Kochflüssigkeit zugeben. Salzzitrone, bis auf einige Teelöffel, zum Püree geben.

Püree mit Salz, Zitronensaft und -schale abschmecken. Kichererbsenpüree anrichten, mit Rest Kichererbsen und Salzzitronenstückchen garnieren.

Es passt zum gebratenen Fischfilet, auch zu Hühnchenbrustfilets oder gebratenen Gemüse.

Was übrig geblieben? Es schmeckt auch kalt zum Brot!

* SALZZITRONEN

passen super zu nordafrikanischen Gerichten wie Kichererbsensalat, Tahine oder Lammragout. Schale und Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mitkochen.

Die Schale schmeckt sehr intensiv und ist leicht bitter.

Und hier das Rezept mit Gewürzen!

Zutaten für 2 Gläser à 400 g Inhalt:

6 mittelgroße Zitronen, 200 g Meersalz, 1 Zimtstange, 4 Nelken, 2 TL Korianderkörner, 1/2 EL Pfefferkörner, 3-4 Lorbeerblätter, Saft von 2 Zitronen

Die Zitronen an den Stielenden kappen, dann senkrecht so einschneiden, dass sie am unteren Nippel noch gut zusammenhalten. Dabei die Früchte je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die Fruchtspalten ein wenig auseinanderdrücken, mit Salz füllen, wieder zusammendrücken und die ganzen Früchte in Schraubgläser packen, Hohlräume mit halben Früchten oder einzelnen Spalten ausfüllen. Dabei das restliche Salz und die Gewürze gerecht verteilen. Mit Zitronensaft auffüllen. Die Gläser verschließen und die Zitronen vier Wochen durchziehen lassen. Dabei das Glas immer wieder auf den Kopf und am nächsten Tag zurückdrehen, damit sich das Salz auflöst und die Zitronen von der Lake umspült sind.

